

Beschlussvorlage für Ausschüsse



Landeshauptstadt
Mainz

öffentlich		Drucksache Nr. 1941/2011
Amt/Aktenzeichen Dezernat IV/40 52 04/16	Datum 02.11.2011	TOP

Behandlung in der Verwaltungsbesprechung am 15.11.2011.			
Beratungsfolge Gremium	Zuständigkeit	Datum	Status
Schulträgerausschuss	Kenntnisnahme	24.11.2011	Ö

Betreff: Schülerverpflegung an städtischen Ganztagschulen
Mainz, den 04.11.2011 gez. Merkator Kurt Merkator Beigeordneter

Beschlussvorschlag:

Der Schulträgerausschuss nimmt den Sachstandsbericht zustimmend zur Kenntnis.

Problembeschreibung / Begründung:

1. Sachverhalt

Der Stadtrat hat die Verwaltung mit Beschluss vom 04.07.2007 beauftragt, einen Arbeitskreis zur Erstellung eines Konzeptes zur Mittagessenversorgung an Mainzer Schulen zu bilden. Mitglieder des Arbeitskreises sind je ein/e Vertreter/in der Stadtratsfraktionen sowie aus den bestehenden Ganztagschulen je 2 Vertreter/innen, wobei hier um die Beteiligung der Eltern gebeten wird. Außerdem sind die Vergabestelle, die GWM, das Amt für Projektentwicklung und Bauen sowie das Schulamt beteiligt.

Der Arbeitskreis erarbeitete damals ein Konzept, das als Grundlage für die Ausschreibung der Mittagessenversorgung an den staatlichen Ganztagschulen ab dem Schuljahr 2008/2009 diente. Darin waren als wesentliche Qualitätsmerkmale enthalten:

- Die Verpflegung erfolgt auf der Grundlage der „Qualitätsstandards für die Schülerverpflegung“ der Deutschen Gesellschaft zur Ernährung (DGE) von 2007
- täglich wird Rohkost und Obst angeboten
- täglich werden min. 0,4 ltr. Getränk zum Essen angeboten (DGE: 0,2 ltr)
- die Warmhaltezeit des Essens sollte 1 Stunde nicht überschreiten (DGE: 2 bis 3 Stunden).

Die Standards der Stadt Mainz sind im Vergleich mit anderen Kommunen in Rheinland-Pfalz auf einem sehr hohen Niveau, dies wird dem Schulamt auch immer wieder sowohl von den Caterern als auch von anderen Kommunen z.B. im Rahmen von Fachtagungen bescheinigt.

Die Vertragsdauer ab dem Schuljahr 2008/2009 belief sich auf 2 Jahre, anschließend wurden die Verträge zweimal um jeweils ein Jahr verlängert. Deshalb muss ab dem Schuljahr 2012/2013 neu ausgeschrieben und beauftragt werden.

Änderungen der Qualitätsstandards der DGE im Jahr 2009 sowie ganz aktuell im September 2011 sollen in die neue Ausschreibung einfließen. In der Sitzung des Arbeitskreises Mittagessen am 25.10.2011 wurden diese neuen DGE-Richtlinien vorgestellt und folgende Empfehlungen dazu getroffen (die Angaben beziehen sich auf einen Zeitraum von 20 Verpflegungstagen):

- Der Punkt „**Stärkebeilage**“ ist in den neuen Richtlinien weiter gefasst worden:
 - o bisher war vorgeschrieben: mind. 8-mal frische Kartoffeln, max. 4-mal hoch verarbeitet Kartoffelprodukte, mind. 4-mal Reis, mind. 2-mal Vollkornnudeln.
 - o neue Regelung: 20-mal abwechselnd, davon max. 4-mal Kartoffelerzeugnisse (Halb- oder Fertigprodukte wie Kartoffelpüree, Pommes, Kartoffelecken), mind. 4-mal Vollkornprodukte. Diese Regelung wird von den meisten Schulen begrüßt, weil stärker auf die Wünsche der Schüler („zu oft Kartoffeln, mehr Nudeln“) eingegangen werden kann.
- **Gemüse/Rohkost/Obst:**
 - o bisherige Regelung: 20-mal (also täglich) Rohkost/Salat, 20-mal Obst

- neue Regelung: es soll zwar noch täglich Gemüse geben, aber davon nur noch mind. 8-mal Rohkost **oder** Salat, d.h. an den restlichen Tagen kann es auch nur gegartes Gemüse sein; Stückobst muss ebenfalls nur noch mind. 8-mal angeboten werden.
- **Ergebnis der Diskussion:** Diese Regelung wird vom Großteil der vertretenen Schulen abgelehnt, da Rohkost und Salat sehr gut angenommen werden und das Stückobst gerade in den Grundschulen als Zwischenverpflegung am Nachmittag genutzt wird. Das Leistungsverzeichnis der Stadtverwaltung soll hier über die DGE-Forderung hinausgehen und täglich Rohkost und Salat, sowie täglich Stückobst fordern.
- **Milch, Milchprodukte:**
 - nach der alten Regelung gab es keine Anforderung, daher auch kein Angebot (vom Schulamt wurde in Abstimmung mit den Schulen jedoch schon 1-mal Joghurt im Verpflegungszeitraum zugelassen)
 - nach der **neuen Regelung** mind. 8-mal als Auflauf, Dip, Joghurt- oder Quarkspeise. Joghurt- oder Quarkspeisen als Nachspeise sind von den meisten Schulen schon gefordert worden, deswegen wird diese Regelung von den Schulen befürwortet. Wenn eine Joghurt- oder Quarkspeise als Nachtisch angeboten wird, soll es trotzdem an dem entsprechenden Tag auch Obst geben (entsprechend der Regelung bei Salat/Rohkost: beides im Angebot, aber nicht von beidem für jeden Schüler, sondern entsprechend der Nachfrage).
- **Getränk:**
 - weiterhin wird von der DGE nur ein Getränk von 200 ml gefordert, unser Leistungsverzeichnis von 2008 legte mind. 400 ml als Getränk fest. Dies sollte auch in der neuen Ausschreibung so beibehalten werden.
- **Warmhaltezeit:**
 - Von der DGE sind weiterhin bis zu 3 Stunden erlaubt, das Leistungsverzeichnis der Stadt Mainz von 2008 hat als weiteres besonderes Qualitätsmerkmal gefordert, dass die Warmhaltezeit 1 Stunde nicht überschreitet, dies sollte auch so beibehalten werden. Damit bleiben als Verpflegungsart wie bisher auch nur aufbereitete Tiefkühlkost oder Cook&Chill zur Auswahl.

Sonstige Änderungswünsche aus den Mensarunden:

- Fisch wird oft nur paniert gegessen, nach DGE ist eine Höchstzahl von max. 4 frittierten und/oder panierten Produkten in 20 Tagen erlaubt. Hierfür kann in Zukunft (nach erfolgten Versuchen mit unpaniertem Fisch sowie nach Absprache in der Mensarunde) die Anzahl der panierten Produkte erhöht werden.
- Es sollte die Möglichkeit geben, ab und zu besondere Angebote zu machen, z. B. Döner oder jahreszeitliche Aktionen.
- Ab und zu (aber nur, wenn es von der jeweiligen Schule ausdrücklich gewünscht ist) kann ein süßer Nachtisch gereicht werden, z. Bsp. ein Eis im Sommer oder ähnliches.
- Über weitere Änderungen kann wie bisher auch in den Mensarunden der einzelnen Schulen entschieden werden.

Die anderen wesentlichen, bereits in der Ausschreibung 2008 enthaltenen oder später entschiedenen Punkte bleiben weiterhin enthalten, wie zum Beispiel:

- Auswahl zwischen den Versorgungsarten „vorgegarte Tiefkühlkost“ oder „Cook & Chill“
- es soll zwei, bzw. drei Standardessen geben (mit Fleisch, vegetarisch und ggfs. ein Sonderessen für muslimische Kinder, wenn das Fleischgericht Schweinefleisch enthält)
- Wahlmöglichkeit zwischen den einzelnen Essen, wenn dies von der Schule gewünscht ist
- das Abrechnungssystem soll beibehalten werden (Eltern schließen Verträge mit dem Caterer, die Verwaltung überweist dem Caterer den städtischen Anteil der Kosten).

Derzeitiger Stand der Schülerverpflegung in Mainz:

24 Ganztagschulen, davon:

- 14 Schulen mit vorgegarter Tiefkühlkost (apetito): täglich ca. 1.370 Mahlzeiten
- 5 Schulen mit Cook & Chill (Sander): täglich ca. 905 Mahlzeiten
- 1 Schule von einem Bio-Caterer (Ausschreibung und Abwicklung der Auftragsvergabe über Mensaverrein): täglich ca. 350 Mahlzeiten
- 3 Schulen mit Warmverpflegung (WfB und gpe): täglich ca. 415 Mahlzeiten
- 1 Schule mit Warmverpflegung durch nahegelegene Großkantine (sv-catering): täglich ca. 210 Mahlzeiten.

Somit werden in den städtischen Ganztagschulen zurzeit täglich ca. 3.215 Schülerinnen und Schüler verpflegt.

Grundsätzlich ist bei der Schülerverpflegung eine große Zufriedenheit bei der breiten Masse der Schulen vorhanden, einzelne Probleme gibt es immer wieder im organisatorischen Bereich oder auch bei der Abrechnung der Verpflegungsbeiträge.

Die erforderlichen Kosten für die Sicherstellung der Schülerverpflegung an Ganztagschulen sind auf der Basis des derzeitigen Verpflegungspreises in dem Doppelhaushalt 2011/2012 eingestellt. Die Finanzierung möglicher Preisanpassungen, die sich aus der Ausschreibung ergeben können, wird dann entsprechend in die Haushalte 2012 ff eingearbeitet werden.

2. Lösung

Die Verwaltung beabsichtigt, die Empfehlungen des Arbeitskreises Mittagessen aufzunehmen und das Leistungsverzeichnis für die Ausschreibung entsprechend zu erstellen.

3. Alternative

keine